SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-2695-1992

Sirip cucut kering

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

Daftar isi

Prakata

Standar Nasional Indonesia *Sirip cucut kering* disusun mengingat bahwa produk ini selain dikonsumsi di dalam negeri, juga merupakan salah satu komoditi ekspor perikanan Indonesia dan bahan bakunya banyak tersedia di perairan Indonesia.

Di dalam pengolahan sirip cucut kering masih banyak mempergunakan cara dan peralatan yang masih sangat sederhana serta tidak selalu memenuhi persyaratan sanitasi dan higieni.

Sirip cucut kering

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi persyaratan bahan yang mencakup: bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan; persyaratan teknis sanitasi dan higieni yang mencakup: cara penanganan, cara pengolahan, cara pengepakan dan pengemasan, cara pemberian label dan merk serta penyimpanan; persyaratan mutu dan analisis yang mencakup: mutu produk akhir, cara pengambilan contoh dan analisis.

2 Diskripsi

sirip cucut kering

suatu produk olahan hasil perikanan yang bahan bakunya dari ikan cucut segar dengan mengalami perlakuan; pemotongan sirip dari ikan, perapihan pangkal sirip, pencucian dan pengeringan

3 Klasifikasi

Tingkatan mutu sirip cucut kering digolongkan dalam 1 (satu) tingkatan mutu.

4 Persyaratan

a. bahan baku sirip cucut kering harus memenuhi persyaratan kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai dengan SPI-KAN-01-1982,

b. bahan pembantu dan bahan tambahan yang dipakai harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku dari Departemen Kesehatan R.I,

c. teknik, sanitasi dan higieni

   produk sirip cucut kering harus ditangani, diolah, dikemas, disimpan, didistribusikan, dipasarkan pada tempat-tempat, cara dan alat-alat yang higieni dan saniter sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981,

d. mutu sirip cucut kering ditetapkan sebagai berikut:

Tabel 1 Persyaratan mutu

Karakteristik	Persyaratan mutu
1). Organoleptik, min	7
2). Mikrobiologi	
– TPC, per gr, maks	1×100^{5}

Tabel 1 (lanjutan)

Karakteristik	Persyaratan mutu
– *Escherichia coli*, MPN/gr, maks	0
– *Coliform* MPN/gr, maks	100
– *Salmonella* spp. *)	negatif
– *Vibrio cholereae* *)	negatif
3). Kimia	
– Kadar air, %, bobot/bobot, maks	20
– Kadar abu total, %, bobot/bobot, maks	20
*) bila diperlukan	

e. pengemasan

1). bahan pengemasan yang dipergunakan harus memiliki sifat-sifat tidak mencemari isi, melindungi produk dari kontaminasi sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981,

2). pemberian label harus sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981.

5 Pengambilan contoh dan analisis

a. Pengambilan contoh harus sesuai dengan SNI 01-2326-1991.

b. Analisis.

Analisis ditetapkan sesuai Tabel 2

Tabel 2 Analisis

Karakteristik	Metode
1). Organoleptik	SNI 01-2345-1991
2). Mikrobiologi	
– TPC	SNI 01-2339-1991
– *Escherichia coli*	SNI 01-2332-1991
– *Coliform*	SNI 01-2332-1991
– *Salmonella spp.*	SNI 01-2335-1991
– *Vibrio cholereae*	SNI 01-2341-1991
3). Kimia	
– Kadar air	SNI 01-2356-1991
– Kadar abu total	SNI 01-2354-1991